

114^a **Mostra del Bitto**
"limited edition"

sabato ore 10/22
domenica ore 10/18

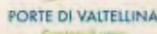
16 | 17
ottobre
MORBEGNO
2021



**Mercatini
Degustazioni
Spettacoli
Folklore
Bimbi al Bitto**

in centro città

Per Info: **CONSORZIO TURISTICO
PORTE DI VALTELLINA**
Tel. 0342 601140
info@portedi valtellina.it



mostradelbitto.it

OBBLIGO DI GREEN PASS

S. Antonio
CHIOSTRO

Sala Capitolare
BITTO E WINE ART

Una verticale di Bitto Dop e Sforzato fatta ad arte, scandita dalle pennellate di Arianna Greco, una giovane artista che usa il vino anziché i colori tradizionali. Il vino si ossida su tela come farebbe in "barrique" passando dai rossi vivi ai colori maturi dei vini invecchiati. Una volta avvenuto questo cambiamento l'artista fissa il colore con una tecnica di cui custodisce gelosamente il segreto. Arianna Greco ha ottenuto importanti riconoscimenti e premi a livello internazionale.
Renato Ciaponi, assaggiatore Onaf

Sabato: ore 13.00 - 17.00 - 21.00
Domenica: ore 13.00 - 17.00

Euro 7,00 / solo su prenotazione / DURATA 1 ORA
In omaggio il bicchiere "Mostra del Bitto"

Sala Boffi
**UNA POCKET
A TUTTO GUSTO**

Una degustazione guidata dove le eccellenze di Valtellina si raccontano attraverso il gusto.

Distretto Agroalimentare della Valtellina

Sabato: ore 11.00 - 13.00 - 15.00 - 17.00 - 19.00 - 21.00
Domenica: ore 11.00 - 13.00 - 15.00 - 17.00

Euro 7,00 / solo su prenotazione / DURATA 1 ORA
In omaggio il bicchiere "Mostra del Bitto"

Palazzo
MALACRIDA

FORMAGGI E GRAPPE

Una degustazione insolita, ma raffinata. La gradazione alcolica della grappa pulisce la bocca e provoca un piacevole effetto sgrassante. I formaggi sono l'ideale per questo intrigante abbinamento.

Aminta Bonomi, assaggiatore Onaf e Distilleria Invitti

Sabato e domenica: ore 11.00 - 15.00

Euro 7,00 / solo su prenotazione / DURATA 1 ORA
In omaggio il bicchiere "Mostra del Bitto"

FORMAGGI E MIELE

Miele e formaggio una prelibatezza a cui pochi sanno resistere! La morbidezza e la durezza della pasta del formaggio ben si abbinano alla dolcezza del miele.

Aminta Bonomi, assaggiatore Onaf e Mieleria Moltoni

Sabato: ore 13.00 - 17.00
19.00 - 20.30

Domenica: ore 13.00 - 17.00

Euro 7,00 / solo su prenotazione
DURATA 1 ORA
In omaggio il bicchiere "Mostra del Bitto"



**GREEN PASS
OBBLIGATORIO**

S. Antonio
AUDITORIUM

Visita la **CASERA**
nella suggestiva cornice
dell'**ABSIDE**
dell'**AUDITORIUM**

Scopri i vincitori!

Sabato dalle ore 11.00 alle 21.00
Domenica dalle ore 10.00 alle 18.00

Per aggiudicarti l'ingresso prenota compilando il FORM sul sito www.mostradelbitto.it indicando l'ora che preferisci!

VISITA GRATUITA



TASTE AND THEATRE

Un vero e proprio spettacolo teatrale che porterà in scena il Bitto e la sua storia, a cui sarà abbinata una degustazione dedicata all'arte casearia valtellinese. Un'esperienza unica per scoprire le note aromatiche di formaggi dal gusto inconfondibile attraverso il racconto e la messa in scena teatrale.

Compagnia teatrale ATELIER TEATRO
Renato Ciaponi, assaggiatore Onaf

Sabato 11.00 - 15.00 - 18.30
Domenica 11.00 - 15.00

Euro 7,00 / solo su prenotazione / DURATA 1 ORA
In omaggio il bicchiere "Mostra del Bitto"

Premiazione
**CONCORSO
FORMAGGI**

Sabato ore 21.00

Spettacolare intermezzo
INGRESSO GRATUITO / SU PRENOTAZIONE

• **Racconti di alpeggio**
disegnando con la sabbia

A cura dell'artista Erica Abelardo, apprezzata a livello nazionale per avere realizzato importanti opere televisive

• **Danza aerea**
con *Diana D'Antino*

Chiostro Sant'Antonio
**MOSTRA
DELL'ARTIGIANATO
ARTISTICO**

*a cura dell'Unione Artigiani
della provincia di Sondrio*



Scopri il Vincitore
della 114^a
Mostra del Bitto

**GREEN PASS
OBBLIGATORIO**

S. Antonio
CONVENTO

Sala Colazioni
"PAN E FURMAC"

Formaggi e focacce di antica memoria
Formaggi e focacce ottenute da grani antichi, una degustazione golosa.
Luciana Libera, assaggiatore Onaf

Sabato: ore 13.00 - 17.00 - 21.00
Domenica: ore 13.00 - 17.00

Euro 7,00 / solo su prenotazione / DURATA 1 ORA
In omaggio il bicchiere "Mostra del Bitto"



Area soppalco - chiostro sud
CHEESE AND BEER

Birre artigianali valtellinesi che esaltano il formaggio.
Gianni Ravelli, assaggiatore Onaf
e Luca Casati, Unionbirrai Beer Taster

Sabato: ore 11.00 - 14.30 - 21.00
Domenica: ore 11.00 - 15.00

Blind Edition / una sperimentazione completamente al buio
Sabato e domenica ore 13.00 - 17.00

Euro 7,00 / solo su prenotazione / DURATA 1 ORA
In omaggio il bicchiere "Mostra del Bitto"

Terrazza
FORMAGGI E VINI BIANCHI

Dai formaggi stagionati agli erborinati, dai vini bianchi leggeri e fruttati a quelli aromatici in un percorso davvero unico per i palati più raffinati.
Luciana Libera, assaggiatore Onaf

Sabato: ore 11.00 - 15.00 - 19.00
Domenica: ore 11.00 - 15.00

Euro 7,00 / solo su prenotazione
In omaggio il bicchiere "Mostra del Bitto"

Area chiostro
BITstrot & COOKING SWING

Un menù da chef stellato per esaltare il Bitto e i formaggi valtellinesi che si abbinano alla buona musica! Uno SWING COOKING SHOW accompagnerà i piatti dello chef Gianni Tarabini de La Fiorida.

• Pranzo con lo chef
Sabato e Domenica ore 12.00 - 13.30
Euro 20,00 / In omaggio il bicchiere "Mostra del Bitto"

• La merenda come una volta
Sabato ore 16.00 / Domenica ore 16.00 - 16.45
Euro 7,00 / In omaggio il bicchiere "Mostra del Bitto"

• Apericheese
Sabato ore 18.00 / Domenica ore 17.30
Euro 10,00 / In omaggio il bicchiere "Mostra del Bitto"

• Cena con lo chef
solo SABATO SERA ore 20.00
Euro 20,00 / In omaggio il bicchiere
"Mostra del Bitto"

Scopri i menù e prenotati su:
www.mostradelbitto.it

**GREEN PASS
OBBLIGATORIO**

S. Antonio PIAZZA

VISITA ALLA MOSTRA MERCATO

Tra Produttori e Artigianato

Dal produttore al consumatore

Sabato dalle ore 10 alle ore 22.00

Domenica dalle ore 10 alle ore 18.00

ENTRATA GRATUITA

IL CALÉCC

La lavorazione in diretta del Bitto Dop e della ricotta.

A cura della **Pro Loco Valle del Bitto di Albaredo**

DEGUSTAZIONI CON IL PRODUTTORE

IL BITTO SI RACCONTA ATTRAVERSO LA SAND ART

Le illustrazioni di sabbia sono opere d'arte fluttuanti, che appaiono e svaniscono perdendosi nella realtà. In pochi attimi tutto si crea e si distrugge, muta in altre forme seguendo una fluida metamorfosi. Le mani modellano i granelli in una danza di movimenti, l'atmosfera sipregna di una suggestione unica, rievocativa degli alpeggi e della lavorazione del Bitto.

A cura di **Erica Abelardo**,
sand artist di fama internazionale.

Stand **Consorzio di Tutela Valtellina Casera e Bitto**
AREA PALCO

Rievocazione antichi mestieri

A cura del **gruppo folkloristico I Giarò**
della Valgerola

Tensostruttura

Lavorazione del pizzocchero

A cura dell'**Accademia del Pizzocchero di Teglio**

Intagliatori del legno

Associazione **Valtellina Intagliatori**

Rievocazioni di Vita contadina

Gruppo **Costumi Tradizionali Val Masino**

GREEN PASS
OBBLIGATORIO

In CITTÀ

"MENU AL DOP E CHEESE HOUR" Nei bar e ristoranti della città

Scopri sul sito tutti i menù
e gli appuntamenti
www.mostradelbitto.it

SPETTACOLI ITINERANTI

- **Bandella di Morbegno itinerante**
Sabato dalle ore 15.00
domenica dalle ore 14.30
- **Gruppo Sbandieratori e Musicisti della Torre di Primaluna**
Domenica 17 ottobre dalle ore 14.00
- **Banda di Castione Andevenno**
Domenica 17 ottobre dalle ore 14.00

Spettacoli in Piazza Sant'Antonio

- **Danza Aerea** con **Diana D'Antino**
sabato e domenica con brevi performance
nell'arco delle due giornate
- **Una fisarmonica da palcoscenico**
con **Matilde, Civica Scuola di Musica Danza Teatro**

UN TRENINO IN CITTÀ

A cura di **Iperal**

Partenza da Piazza Sant'Antonio
ogni 40 min

TOUR GRATUITO

iper
SUPERMERCATI



TRAONA TERRA BUONA

Passeggiando tra arte,
vino e formaggio



"Il Percorso del **Torchio**"

Un'occasione per conoscere i segreti della vita contadina della Costiera dei Cech sulle Alpi Retiche e visitare le chiesette più belle. Visiterete le chiese di Santa Caterina e di Santa Apollonia per arrivare allo storico Torchio di Corlazio dove degusterete il formaggio tipico locale abbinato al vino della soliva Costiera dei Cech. Il rientro è a piedi attraverso i vigneti, godendo di un panorama unico, con una sosta e un ristoro, per arrivare in Piazza Caduti nel centro storico di Traona.

Ritrovo: Piazza Sant'Antonio
Morbegno/Mostra del Bitto o Stazione
STPS Morbegno o Traona presso la
Caserma dei Carabinieri in loc. Vallone.
Raggiungerete la Chiesetta
di Santa Caterina con la navetta

per poi proseguire a piedi.
Lunghezza del percorso:
circa 3 km a piedi.
Difficoltà: media/bassa,
percorso pianeggiante.
Consigliate scarpe comode!

Pianezzo: un antico borgo

Salirete a piedi verso la chiesa di Sant'Alessandro caratterizzata da un bellissimo sagrato con vista panoramica sulla valle e il lago, e farete due passi sul camminamento di San Luigi Guanella che circonda la chiesa. Proseguirete lungo una mulattiera tra i vigneti della Costiera dei Cech per raggiungere la frazione di Pianezzo dove visiterete lo storico borgo con una vista davvero mozzafiato. Ad accogliervi un piccolo ristoro. Riprenderete il cammino scendendo alla volta del vigneto Colli dove è prevista una degustazione di vini e formaggi direttamente con i produttori. Il rientro in Piazza Caduti nel centro storico di Traona.

Ritrovo: Piazza Sant'Antonio
Morbegno/Mostra del Bitto o Stazione
STPS Morbegno o Traona presso
il Palazzo Comunale.

Lunghezza del percorso:
circa 4 km a piedi.
Difficoltà: media, con dislivello
di 200 m.

Consigliate scarpe da trekking!

Partenze Sabato 16 ottobre
per entrambi i percorsi:
ore 14,00 - ore 14,30 - ore 15,00
Partenze Domenica 17 ottobre
per entrambi i percorsi:
ore 10,30 - ore 11,00
ore 14,00 - ore 15,00

EURO 8,00 / Prenotati su mostradelbitto.it
Info: **Consorzio Turistico Porte di Valtellina**
T. +39 0342 601140

GREEN PASS
OBBLIGATORIO



Didattica per Famiglie

MASTER SCIENCE

La Super Scienza con gli alimenti

Due scienziati si trasformano in incredibili chef in un coinvolgente laboratorio super divertente! Fantastici esperimenti per scoprire le incredibili proprietà del latte, del formaggio e del cibo!

Sabato: ore 11.00 - 15.30 - 17.30 - 20.30

Domenica: ore 11.00 - 15.30 - 17.30

Junior Science

TENSOSTRUTTURA,
Piazza Sant'Antonio

IMPARARE A FARE IL FORMAGGIO E PRIME NOZIONI DI MUNGITURA

Ecomuseo della Valgerola

TENSOSTRUTTURA,
Piazza Sant'Antonio

I giochi dei nonni e il labirinto delle balle di fieno

Sabato e domenica
TUTTO IL GIORNO
ESTERNO AUDITORIUM

ATTIVITÀ
GRATUITE
CON OBBLIGO
DI GREEN
PASS

Con il contributo di
Regione Lombardia

Provincia di Sondrio

Comune di Morbegno

Consorzio Tutela
Valtellina Casera e Bitto

COMUNITÀ MONTANA
VALTELLINA DI MORBEGNO

BIM
Consorzio dei Comuni
del Bacino Imbrifero Montano
dell'Adda

CT CB
VALTELLINA CASERA E BITTO

Che GUSTO!
Valtellina

Un'Artigianato
Consorzio Artigiani
della Valtellina

Main sponsor

Creval

CRÉDIT AGRICOLE